

# Tajín de Cordero con Patatas y Aceitunas



## Ingredientes

**Sal:** A gusto

**Aceite de oliva virgen:** A gusto

**Jugo de Limón:** 1 Unidad

**Pimentón dulce:** 1 cdita.

**Jengibre molido:** 1 cdita.

**Aceitunas:** en conserva 15 unidades

**Perejil:** 1 Manojó

**Comino:** 1 cdita.

**Cebolla:** 1 Unidad

**Cilantro:** 1 Manojó

**Paleta de Cordero:** 1.5 k

**Hebras de azafrán:** 8 Unidades

**Ajo:** 2 Diente

**Limón encurtido:** 1 Unidad

**Patatas:** 4 Unidades

## Preparación de la Receta

- En un "Tajín" (recipiente de barro), calentar el aceite con una pizca de sal.
- *Condimentar* el **cordero** con sal, *pimentón*, *comino* y *jengibre* para luego dorarlo en el "Tajín".
- Agregamos las patatas cortadas en trozos, la *cebolla* picada, el *jugo de limón*, 3 tiras del *limón encurtido* y el *azafrán* (diluido en un chorrito de agua caliente),
- Bañar con un chorrito de aceite, incorporar las aceitunas y cocinar durante 1 hora con la tapa puesta.
- Regar con otro chorrito de aceite de oliva y servir con un poco de *perejil* y *pimentón*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tajin-de-cordero-con-patatas-y-aceitunas>